

Chez Jouvenal !
Pâques,
c'est le 1er Avril...

Mais, on
va où comme ça ?



Pâques 2018

Tous nos
moulages sont garnis de friture
noire, lait, blanche selon leur coque.
Ils contiennent également des oeufs fourrés
au praliné maison, et des confiseries.
Tout le chocolat que nous utilisons est
pur beurre de cacao.



Tous nos montages
sont réalisés avec du chocolat noir,
lait ou blanc **pur beurre de cacao**, et
décorés de gourmandises de Pâques.
Ils sont non garnis.



Maison Jouvenal

chocolats artisanaux
25, rue de la République
38260 La Côte St André
paradis-chocolat.fr

Nos délices glacés



Vacherin

1 ou 2 parfums de
glaces ou sorbets maison,
fine joconde, meringue et
chantilly au choix parmi
notre gamme & meringue.
sur commande
4/6/8/10/12 pers
4,50€ la part

Nos parfums de glace

Praliné - Café - Chartreuse
Chocolat - Pistache - Malaga
Vanille - Orange Sanguine
Cassis - Fraise - Fruit de la
passion - Poire - Framboise
Citron - Ananas - Noix de coco.

Nos conditionnements
1/2 litre 7,00€
1 litre 12,00€

Coupe Nougatine

Boules de **glace et de
sorbets maison** (compter 2
boules par personne)
assortis, sur une coupe de
nougatine enrobée chocolat.
sur commande
4/6/8/10/12 pers
4,50€ la part

Coccinelle

Sorbet fraise et
citron, meringue
citron vert, fine
joconde.
4/6/8pers
4,50€ la part



Ca y est,
elle est sortie en portion et
demi-gâteau : la tarte de Théo !
Cacahuète et fruit de la
passion

Notre magasin est ouvert
tous les jours de l'année, en
continu. Nous vous accueillerons
dimanche et lundi de Pâques
toute la journée.





Nos gâteaux de Pâques

Printemps 2018

Croustillant framboise, mousse fraise/ramboise, biscuit Joconde, insert crémeux **chocolat**.

4p 20€ / 6p 30€
8 p 40€

Tarte aux fruits

Oubliez la tarte aux fruits ordinaire, ce sont de véritables bouquets de table ! **Fraise** ou **multi-fruits**, vous pourrez choisir entre une base sablé breton ou pâte sucrée & crème d'amandes.

4/6/8/10/12pers
5,00€ la part

Fraisier Nougatine

Crème mousseline, fines génoises légèrement parfumées au kirsch, morceaux de **fraises**, crème au beurre, recouvert d'une nougatine maison.

5/6/8/10 pers
5,00€ la part

Tarte de Pâques 2018

Fraises fraîches, ganache montée menthe & citron.

4/5 pers 22€
6 pers 30€
8 pers 40€



Nid chocolat ou nid praliné

Génoise aux **amandes**, croustillant feuilletine, biscuits à la cuiller, décors chocolatés de Pâques. Mousse **chocolat** noir ou crème au beurre au praliné.

5-6-8-10 pers
5,00€ la part

Mousseline fruits frais

Génoise aux amandes, biscuits cuillère, crème mousseline, crémeux **vanille**, bouquet de **fruits** frais. Peut également être réalisée avec des **fraises, framboises, griottes** ou fruits rouges.

5/6/8/10/12pers
5,00€ la part

St Honoré de Pâques 2018

Feuilletage caramélisé, crème diplomate **vanille** intense, **caramel**.

5/6/8/10/12p
5€ la part

